



Art.-Nr.: 10261

CALMEL & JOSEPH VILLA BLANCHE SAUVIGNON BLANC

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
RESTSÜßE	1,1 g/l
SÄUREGEHALT	3,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
EAN	3760044791186
AUSBAU	100% Sauvignon Blanc

BODEN

Weinberge, die in drei Teilen der Weinregion Languedoc wachsen: mediterrane, ozeanische und pyrenäische Terroirs. Lehm-Kalk- und Kiesböden. Dies gibt dem Sauvignon Blanc ein komplexeres Gleichgewicht.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden nachts in jeweils zwei Durchgängen gepflückt. Die erste Ernte erfolgt bei einem relativ frühen Reifegrad, um die Frische im Wein zu erhalten. Dann, 15 Tage später, wird eine zweite Ernte durchgeführt, um eine gute Konzentration und sortentypische Aromen zu erhalten. Die Trauben werden abgebeert und dann 2 Stunden bei 5 °C mazeriert. Die Vergärung ist temperaturgesteuert und auf 14 °C eingestellt. Es findet keine malolaktische Gärung statt. 15% des Weins reifen für 3 Monate in neuen Eichenfässern. Die restlichen 85% reifen für 3 Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks. Kristallin und hell mit grünlichen Reflexen. Unglaublich ausdrucksstarke Nase mit Zitrusfrüchten, Anis und Minze, gefolgt von reifen, leicht rauchigen Aromen, die sich zu blumigen Noten entwickeln. Der Gaumen ist klar, weich und fruchtig mit guter Spannung, er kombiniert Komplexität und Frische auf höchst angenehme Weise. Ein eleganter,

origineller Wein von hervorragender aromatischer Komplexität. Ein schöner Ausdruck von Sauvignon Blanc.

